

CATÁLOGO 2024



PLACERES ARTESANOS
NUEVAS SENSACIONES PARA LOS SENTIDOS







En Ice Natur elaboramos productos artesanos desde hace más de 30 años. Nuestras creaciones son una combinación de texturas y sabores que llevan al más puro **placer artesanal**.

Nuestro objetivo con la calidad se basa en poner todo nuestro esfuerzo en seleccionar y obtener exclusivamente las **mejores materias primas** del mercado. Privilegiamos la selección de materias primas locales, como la leche y el yogur del obrador Pastoret que usamos en la elaboración de algunas de nuestras recetas de helados.

La excelencia de nuestros helados y postres artesanos está apoyada en un proceso de fabricación artesano, pero también en el factor humano y el trabajo en equipo como base fundamental. Esta combinación es nuestra fórmula para alcanzar nuestros objetivos, desarrollar nuevos proyectos y llegar a nuevas metas cada vez más retadoras.

Adaptándonos a nuestro tiempo, seguimos **comprometidos con la creatividad y la innovación** para sorprender a los paladares más exigentes y exquisitos.

Mantener nuestra esencia es la fuerza y energía que nos impulsa cada día a perseguir esta dulce aventura: **ofrecer placeres artesanos para los sentidos**.

HELADOS 2,5L	REFERENCIA
LECHE DE ALMENDRAS Helado	IN25903
LOTUS Helado	IN25339
MASCARPONE DULCE DE LECHE Y AJONJOLÍ Helado	IN25906
MELOCOTÓN AL VINO Sorbete	IN25169
QUESO DE CABRA Helado	IN25904
QUESO MANCHEGO CON MEMBRILLO Y NUECES Helado	IN25905
ZANAHORÍA CÍTRICOS Sorbete	IN25337

TARROS DE HELADO	REFERENCIA
COCO PIÑA Helado 150 ml x 20	IN28203

PASTELERÍA INDIVIDUAL



CAFÉ BOMBÓN
IN18975 | 85 g x 20 | Ø 6 x 6,5 cm



CANELÓN DE VAINILLA Y MELOCOTÓN
IN18504 | 95 g x 12 | 10 x 4 x 3 cm



CÚPULA LIMA MENTA
IN18128 | 95 g x 16 | Ø 7 cm



FINGER BROWNIE CACAHUETE
IN18968 | 85 g x 16 | 13 x 2,5



PANNACOTTA PISTACHO
IN18998 | 130 g x 20 | Ø 6 cm



PANNACOTTA DULCE DE LECHE
IN18999 | 130 g x 20 | Ø 6 cm

ICEHELADOS



HELADOS

- IN25217 **AVELLANA**
- IN25903 **BEBIDA DE ALMENDRAS**  **NOVEDAD**
- IN25209 **BISCUIT**
- IN25401 **BOMBÓN RAFFAELLO**
Helado de almendra y coco con veteado de chocolate blanco y trocitos de arroz inflado
- IN25247 **BOMBÓN ROCHER** 
Helado de cacao y avellana con veteado de chocolate y trocitos de galleta
- IN25203 **CAFÉ CRÈME**
- IN25234 **CANELA**
Con canela en polvo
- IN25206 **CARAMELO TOFFEE**
- IN25250 **CHOCOLATE BLANCO CON TROCITOS**
Trocitos de chocolate blanco
- IN25216 **CHOCOLATE**
73% cacao
- IN25243 **COCO**
- IN25902 **DÚO DE CHOCOLATE CRUJIENTE**
Helado de chocolate negro con veteado de chocolate blanco y arroz inflado
- IN25207 **FRESA CON TROCITOS**
Helado de fresa con trocitos de fresas
- IN25377 **GALLETA OREO**
Helado de nata con veteado de chocolate y trocitos de galleta Oreo
- IN25339 **LOTUS**  **NOVEDAD**
Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.
- IN25213 **MENTA CON CHOCOLATE**
Helado de menta con trocitos de chocolate

HELADOS

IN25230	MERINGATA	
	Helado de leche merengada con canela en polvo	
IN25205	NATA	
IN25245	NATA CON NUECES	
IN25280	PIÑA COLADA	
	Helado de piña y coco	
IN25226	PISTACHO PURO	
IN25261	PLÁTANO	
IN25222	QUESO CON PIÑONES	
	Piñones tostados	
IN25257	VAINILLA	
IN25201	VAINILLA BOURBON	
IN25249	VAINILLA CON COOKIES	
	Helado de vainilla con trocitos de cookies	
IN25274	VAINILLA CON MACADAMIA	
	Helado de vainilla con nueces de macadamia caramelizadas	
IN25266	VIOLETA INFUSIÓN	
	Helado de infusión de violeta con veteado de mermelada de violeta	
IN25253	YOGUR CON GROSELLAS	
	Helado de yogur natural con veteado de mermelada de grosellas	
IN25223	YOGUR CON MORAS SILVESTRES	
	Helado de yogur natural con veteado de mermelada de moras silvestres	

SORBETES

IN25404	CEREZA	
IN25164	EXÓTICO	Sorbete de frutas: mango y maracuyá
IN25109	FRAMBUESA SILVESTRE	
IN25155	FRESA	
IN25153	FRUTOS ROJOS	Sorbete de frutas: frambuesas, fresas y arándanos
IN25156	LIMA	
IN25136	LIMÓN A LA INFUSIÓN DE ALBAHACA	Sorbete de limón con infusión de albahaca y trocitos de hojas de albahaca
IN25101	LIMÓN VERNA	Origen España
IN25113	MANDARINA	
IN25115	MANGO	45% de fruta
IN25102	MANZANA VERDE	Granny Smith

SORBETES

IN25114 **MARACUYÁ**

IN25141 **MELOCOTÓN**

IN25111 **MENTA BLANCA CON HOJAS**
Sorbete de menta blanca con trocitos de menta fresca

IN25117 **NARANJA**

IN25196 **NARANJA SANGUINA**

IN25103 **PIÑA**

IN25337 **ZANAHORÍA CÍTRICOS** **NOVEDAD**
Sorbete de 30% de zanahoria con cítricos: limón, mandarina y pomelo.



HELADOS

- IN25228 **CATANIA**
Helado de almendra con chocolate
- IN25225 **CREMA CATALANA**
Helado de crema catalana con veteado de azúcar quemado
- IN25300 **GALLETA MARÍA CON CHOCOLATE**
Helado de galleta María con veteado de chocolate y trocitos de galleta
- IN25263 **MEL I MATÓ**  GRUPO DE
FAMILIA PONT
Helado de mató con veteado de topping de miel
- IN25169 **MELOCOTÓN AL VINO**  **NOVEDAD**
Sorbete de melocotón en almibar con vino tinto
- IN25403 **MIEL Y ROMERO**
- IN25904 **QUESO DE CABRA**  **NOVEDAD**
Helado de rulo de cabra
- IN25277 **QUESO DE CABRA CON VINAGRE BALSÁMICO**
Helado de queso de cabra con veteado de reducción de vinagre balsámico
- IN25224 **QUESO IDIAZÁBAL**  GRUPO DE
FAMILIA PONT
- IN25905 **QUESO MANCHEGO CON MEMBRILLO Y NUECES**  **NOVEDAD**
Queso manchego con membrillo y nueces
- IN25320 **RATAFÍA**
Contiene alcohol
- IN25262 **TOMILLO INFUSIÓN**
- IN25236 **TURRÓN EXTRA DE AGRAMUNT**
Helado de turrón de avellana
- IN25210 **TURRÓN JIJONA SUPREMA**
Helado de turrón de almendra con veteado de turrón y palitos de almendra

HELADOS

IN25204	CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS 	Trocitos de chocolate negro granulado
94103	COCO CURRY	Helado salado de leche de coco de Filipinas con especias curry Madras
IN25229	DULCE DE LECHE	
IN25265	JENGIBRE	Helado de jengibre natural con mermelada de jengibre
IN25238	MASCARPONE 	
IN25906	MASCARPONE DULCE DE LECHE Y AJONJOLÍ  NOVEDAD	Helado de mascarpone con veteado de dulce de leche y mezcla de sésamo blanco con pipas de calabaza y girasol
IN25237	MASCARPONE CON FRAMBUESA 	Helado de mascarpone con veteado de mermelada de frambuesa
IN25290	NOUGAT CRUNCH	Helado de nougat con avellanas caramelizadas
IN25208	STRACCIATELLA	Helado de nata con trocitos de chocolate
IN25901	STRUDEL	Helado de tarta de manzana con trocitos de manzanas caramelizadas, pasas y piñones
IN25405	TÉ VERDE MATCHA	
IN25406	VINAGRE DE MÓDENA CON FRAMBUESA	Helado de vinagre de Módena con trocitos de frambuesa
IN25256	WASABI	
IN25211	YOGUR GRIEGO 	
IN25126	YUZU	Sorbete

CON UN TOQUE SALADO

- IN25248 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN**
Helado
- IN25407 **CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL**
Helado
- IN25418 **FOIE** 
Helado
- IN25317 **MOSTAZA A LA ANTIGUA**
Helado con granos de mostaza
- IN25254 **PARMESANO REGGIANO** 
Helado
- IN25419 **ROQUEFORT CON NUECES**
Helado de Roquefort con trocitos de nueces
- IN25174 **TOMATE A LA ALBAHACA**
Sorbete de tomate aromatizado con hojas de albahaca

CON ALCOHOL

- IN25295 **BAILEYS**
Helado
- IN25198 **DAIQUIRÍ**
Sorbete de Ron Havana con zumo de limón
- IN25119 **GIN TONIC**
Sorbete de ginebra y tónica
- IN25169 **MELOCOTÓN AL VINO**  **NOVEDAD**
Sorbete de melocotón en almibar con vino tinto
- IN25138 **MARC DE CAVA**
Sorbete
- IN25199 **MOJITO**
Sorbete
- IN25320 **RATAFÍA**
Helado
- IN25214 **RON CON PASAS**
Helado de ron y pasas con pasas al ron
- IN25128 **SIDRA CON MANZANA**
Sorbete de sidra con trocitos de manzanas caramelizadas

HELADOS 5L

IN50234	CANELA
IN50204	CHOCOLATE
IN50243	COCO
IN50229	DULCE DE LECHE
IN50116	EXÓTICO Sorbete de frutas: mango, maracuyá y piña
IN50207	FRESA
IN50230	LECHE MERENGADA
IN50101	LIMÓN Sorbete
IN50113	MANDARINA Sorbete
IN50114	MARACUYÁ Sorbete
IN50205	NATA
IN50210	TURRÓN JIJONA
IN50201	VAINILLA
IN50211	YOGUR

POSIBILIDADES SIN LÍMITES

Además de un catálogo con más de 140 sabores, ofrecemos un servicio de fabricación de helados a medida.

Elija el sabor de su elección y lo crearemos para que pueda personalizar sus entrantes, platos principales o postres.

Por un pedido mínimo de 10 Litros (4 cubetas de 2,5L), le entregaremos una muestra del sabor elegido en un plazo de 3 semanas (sujeto a la disponibilidad de los ingredientes).

¡Confíe en nosotros para desarrollar sus ideas más originales!



A continuación, algunos ejemplos de sabores que hemos fabricado para nuestros clientes:

IN25299	AGUACATE
IN20042	APIO (SALADO)
IN25301	AZAFRÁN (SALADO)
IN25264	CHOCOLATE BLANCO CON PÉTALOS DE ROSA
IN20065	GRANADA
IN25107	HIBISCUS
IN25106	HIGO NEGRO
IN20023	JAMÓN IBÉRICO (SALADO)
IN20068	KUMQUAT
IN20046	LIMONCELLO (CON ALCOHOL)
IN10203	OLIVAS NEGRAS (SALADO)
IN25188	PAPAYA
IN25145	PATXARÁN (CON ALCOHOL)
IN20001	PIMIENTA ROSA (SALADO)
IN20004	QUESO FRESCO Y CONFIT DE TOMATE
IN20007	REGALIZ
IN25140	REMOLACHA
IN25148	SAKE Y PIÑA (CON ALCOHOL)
IN25252	TIRAMISÚ
IN25179	TXACOLI (CON ALCOHOL)

TARROS DE HELADO



AVELLANA ITALIANA CON CHOCOLATE

IN28217 | 150 ml x 20



VAINILLA CON CARAMELO

IN28201 | 150 ml x 20



PASTORET
FARMACIA DEL
FAMIGLIA PONT

CHOCOLATE BELGA

Helado de chocolate belga veteado
con salsa de chocolate.

IN28204 | 150 ml x 20



NOVEDAD COCO PIÑA

Helado de coco veteado con mermelada de piña.

IN28203 | 150 ml x 20



PASTORET
FARMACIA DEL
FAMIGLIA PONT

YOGUR NATURAL CON MORAS

IN28223 | 150 ml x 20



DÚO DE MANDARINAS

Sorbete de mandarina con salsa de mandarina.

IN28218 | 150 ml x 20



DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IN28207 | 150 ml x 20

HELADOS EN VASOS DE CRISTAL



PASTORET
FUNDADA 1981
"FAMILIA PONT"

CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS

Helado de chocolate belga con trocitos de chocolate

IN27241 | 130 ml x 20



PASTORET
FUNDADA 1981
"FAMILIA PONT"

MASCARPONE CON FRAMBUESA

Helado de mascarpone con veteado de mermelada de frambuesa

IN27243 | 130 ml x 20



PASTORET
FUNDADA 1981
"FAMILIA PONT"

YOGUR CON MORAS

Helado de yogur con veteado de mermelada de moras silvestres

IN27242 | 130 ml x 20



EXÓTICO

Sorbete de mango con veteado de maracuyá

IN27240 | 130 ml x 20



LIMÓN

Sorbete de limón con veteado de limón

IN27238 | 130 ml x 20



MANDARINA

Sorbete de mandarina con veteado de mandarina

IN27239 | 130 ml x 20

BLOQUE DE HELADO



BISCUIT GLACÉ

INBA-03 | 700 g x 4



CONSEJOS DE NUESTROS HELADEROS

A continuación detallamos algunos de los consejos que nuestros heladeros recomiendan al momento de manipular el helado:

- La ubicación de los helados en la vitrina debe ser según la dureza del helado. En los extremos (las zonas menos frías) se deben colocar los sabores más duros como Chocolate, Frambuesa, Stracciatella, Turrón o Vainilla. En el centro (la zona más fría), se deben colocar los sabores más blandos como Fresa con trocitos, Limón, Mojito o Violeta.
- Humedezca el sacabolas o la espátula y sacuda el exceso de agua antes de entrar en contacto con el helado. No olvide remojar entre bola y bola.
- La extracción del helado se hace de arriba hacia abajo y del lado más cerca al heladero para mantener la decoración de la cubeta del lado de la vista del cliente.
- Al final de cada jornada, tapar las cubetas con su tapa correspondiente para evitar que se estropee el helado.

ICEHELADERÍA



HELADOS 5,5L

- IN55339 **BOMBÓN RAFFAELLO**
Helado de almendra y coco con veteado de chocolate blanco y trocitos de arroz inflado
- IN55247 **BOMBÓN ROCHER** 
Helado de cacao y avellana con veteado de chocolate y trocitos de galleta
- IN55378 **BOUNTY**
Helado de coco con veteado de chocolate con leche
- IN55203 **CAFÉ CRÈME CON GRANOS**
Helado de café con granos de chocolate con sabor a café
- IN55294 **CHEESECAKE CON FRESA**
Helado de queso crema con veteado de salsa de fresa y crumble
- IN55376 **CHICLE**
Color rosa
- IN55204 **CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS** 
Trocitos de chocolate negro granulado
- IN55243 **COCO**
- IN55225 **CREMA CATALANA**
Helado de crema catalana con veteado de azúcar quemado
- IN55229 **DULCE DE LECHE**
- IN55207 **FRESA CON TROCITOS**
Helado de fresa con veteado de salsa de fresa y trocitos de fresas
- IN55300 **GALLETA MARÍA CON CHOCOLATE**
Helado de galleta María con veteado de chocolate y trocitos de galleta
- IN55377 **GALLETA OREO**
Helado de nata con veteado de chocolate y trocitos de galleta oreo
- IN55386 **K-BUENO**
Helado de avellana con veteado de chocolate y galleta
- IN55285 **KINDER**
Helado de chocolate blanco con veteado de chocolate con leche

HELADOS 5,5L

IN55213	MENTA CON CHOCOLATE Helado de menta con trocitos de chocolate
IN55391	NATA
IN55290	NOUGAT CRUNCH Helado de nougat con avellanas caramelizadas
IN55226	PISTACHO PURO CON TROCITOS Trocitos de pistachos tostados
IN55246	PITUFO Helado de gominola (color azul)
IN55208	STRACCIATELLA Helado de nata con trocitos de chocolate
IN55292	TARTA RED VELVET Helado de queso crema con veteado de salsa de fresa y trocitos de bizcocho red velvet
IN55385	TARTA SELVA NEGRA Helado de nata con veteado de amarena y granulado de chocolate
IN55252	TIRAMISÚ Helado de tiramisú (con mascarpone y Marsala) con cacao y trocitos de bizcocho
IN55210	TURRÓN JIJONA SUPREMA Con trocitos de turrón Jijona y palitos de almendra
IN55201	VAINILLA BOURBON
IN55223	YOGUR CON MORAS SILVESTRES  Helado de yogur natural con veteado de mermelada de moras silvestres

SORBETES

IN55109 **FRAMBUESA**IN55155 **FRESA**IN55101 **LIMÓN EXPRIMIDO**IN55115 **MANGO**
45% de fruta

DESCUBRA NUESTRA GUÍA
DE COPAS HELADAS.



ICEPASTERÍA





NOVEDAD

CAFÉ BOMBÓN

Base de chocolate blanco y leche condensada, relleno con cremoso de café y espuma de cacao.

IN18975 | 85 g x 20 | Ø 6 x 6,5 cm

❄️ 3 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



NOVEDAD

FINGER BROWNIE CACAHUETE

Brownie de chocolate con nueces, cremoso de crema de cacahuete, gel de cítricos.

IN18968 | 85 g x 16 | 13 x 2,5 cm

❄️ 2 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas.

4609 | 80 g x 40 | 7 x 7 cm

🔥 7 min - 180 °C
🕒 5 d - 4 °C



COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mantequilla pura.

4867 | 120 g x 32 | Ø 7,5 x 3,5 cm

🔥 30 seg - 800 W
🕒 5 d - 4 °C



CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco.

95503 | 110 g x 36 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



MILHOJAS DE CREMA

Hojaldré de mantequilla, crema pastelera y nata. Decorado con azúcar glas.

100298 | 95 g x 15 | 6,5 x 6,5 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, trufa de chocolate, coulis de cerezas amaranas con cerezas, nata. Decorado con chocolate y cacao en polvo.

IN18989 | 90 g x 20 | Ø 7 x 5 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



TIRAMISÚ

Bizcocho calado con café, mousse de tiramisú, espolvoreado con cacao.

IN18996 | 80 g x 20 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Bizcocho savoiardi calado con almibar de café, mousse de tiramisú, espolvoreado con cacao.

IN18106 | 115 g x 12 | 11 x 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



TARTA TATIN DE MANZANA 85G

Base de pasta sablé, medias manzanas caramelizadas doradas lentamente al horno.

IN18995 | 85 g x 32 | Ø 8 cm

10 min - 200 °C
4 d - 4 °C



TARTA TATIN DE MANZANA 150G

Base de pasta sablé, medias manzanas caramelizadas doradas lentamente al horno.

IN18994 | 150 g x 24 | Ø 10 cm

10 min - 200 °C
4 d - 4 °C



TARTA TATIN DE HIGOS

Base de pasta dulce con higos frescos caramelizados.

4091 | 130 g x 22 | Ø 9,5 x 2,5 cm

4 h - 4 °C
10 min - 200 °C
3 d - 4 °C



TARTA FINA DE MANZANA Ø10

Pasta de hojaldre con mantequilla, compota de manzana, trozos de manzana.

3554 | 65 g x 27 | Ø 10 x 1 cm

4 h - 4 °C
7 min - 180 °C
3 d - 4 °C



MASCARPONE FRAMBUESA

Bizcocho, mousse de frambuesa, mousse de queso mascarpone, gelatina de pulpa de frambuesa. Decorado con una frambuesa.

IN18986 | 95 g x 20 | Ø 7 cm

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C



LIMÓN ALBAHACA

Bizcocho, mousse de limón con trocitos de albahaca natural, acabado con glaseado neutro. Decorado con una rodaja de lima.

IN18985 | 75 g x 20 | Ø 7 cm

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C



ENREJADO DE YOGUR FRUTOS ROJOS

Bizcocho, mousse de yogur, gelatina de frambuesa, envuelto en una reja de chocolate. Decorado con frutos rojos.

IN18984 | 95 g x 20 | Ø 7 cm

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C



ENREJADO DE COCO PIÑA

Bizcocho, mousse de coco, glaseado de piña envuelto en una reja de chocolate. Decorado con láminas de chocolate.

IN18983 | 95 g x 20 | Ø 7 cm

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C



LEMON PIE

Base sablé, crema de limón, acabado con merengue flambeado.

IN18310 | 80 g x 12 | 7 x 7 cm

4 h - 4 °C
2 d - 4 °C



NOVEDAD

CANELÓN DE VAINILLA Y MELOCOTÓN

Mousse de vainilla con corazón de melocotón y base crujiente de crumble con pailleté.

IN18504 | 95 g x 12 | 10 x 4 x 3 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



CANELÓN DE YOGUR CEREZA PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de cereza, mousse de yogur, cubierto con glaseado de cereza. Decorado con pistachos.

IN18112 | 95 g x 12 | 10 x 4 x 3 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



LINGOTE DE YOGUR FRUTOS ROJOS

Bizcocho red velvet, mousse de frutos rojos, mousse de yogur, glaseado de frambuesa.

IN18184 | 70 g x 12 | 10,5 x 4,5 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



SEMIESFERA DE CHOCOLATE NARANJA

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70% con núcleo de naranja, bañado con chocolate.

IN18991 | 90 g x 16 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



SEMIESFERA DE FRUTOS ROJOS

Bizcocho de chocolate, mousse de frutos rojos con núcleo de mermelada de arándanos, acabado con efecto terciopelo. Decorado con una gota de mermelada de frambuesa.

IN18992 | 55 g x 16 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



SEMIESFERA DE VAINILLA MANGO

Bizcocho, mousse de vainilla Bourbon con núcleo de cremoso de mango y crumble, acabado con efecto terciopelo. Decorado con una gota de gelatina de vainilla.

IN18993 | 60 g x 16 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, combinación de tres chocolates en mousse: negro, con leche y blanco, acabado con glaseado de chocolate.

IN18997 | 95 g x 20 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, acabado con yema caramelizada.

IN18987 | 85 g x 20 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de crema catalana, yema quemada. Decorado con una placa de chocolates.

IN18121 | 85 g x 12 | Ø 8 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



ALMENDRA Y CRUJIENTE DE AVELLANA

Bizcocho de cacao, crujiente de avellana, mousse de almendra. Decorado con un matiz de chocolate difuminado y detalles de chocolate.

IN18117 | 75 g x 12 | Ø 8 cm



BIZCOCHO COCO PIÑA

Bizcocho de coco, trocitos de piña. Decorado con gelatina y coco rallado.

IN18981 | 95 g x 16 | Ø 8 x 3 cm



NOVEDAD

CÚPULA LIMA MENTA

Cúpula de pannacotta sabor lima - menta con núcleo de merengue seco y granillo de pistacho.

IN18128 | 95 g x 16 | Ø 7 cm



CÚPULA DE TURRÓN

Base sablé, mousse de turrón con granillo de almendra crocanti, cubierto de chocolate con leche. Decorado con una bola de chocolate.

IN18127 | 88 g x 16 | Ø 7 cm



CÚPULA DE ROCHER

Base sablé, mousse de Bombón Rocher con núcleo de chocolate líquido y trocitos de avellana, cubierto de chocolate con leche y granillo de almendra tostada.

IN18126 | 85 g x 16 | Ø 7 cm



CÚPULA DE BAILEYS

Base sablé, mousse de Baileys, cubierto con glaseado neutro. Decorado con una bola de chocolate.

IN18123 | 70 g x 16 | Ø 7 cm



CÚPULA DE DULCE DE LECHE

Base sablé, mousse de dulce de leche, cubierto con glaseado de caramelo. Decorado con una bola de chocolate.

IN18125 | 75 g x 16 | Ø 7 cm



CÚPULA DE CEREZA CHEESECAKE

Base sablé, mousse de cereza con núcleo de cheesecake, cubierto con glaseado de cereza. Decorado con una bola de chocolate.

IN18124 | 85 g x 16 | Ø 7 cm





CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Base de crujiente de macadamia, mousse de chocolate 70%, interior de vainilla Bourbon, glaseado de chocolate. Decoración sujeta a cambios.

IN18982 | 95 g x 18 | Ø 6,5 x 4,5 cm



CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Bizcocho, mousse de chocolate blanco, crujiente de avellana, mermelada de maracuyá, bañado con glaseado de chocolate blanco. Decorado con gotas de mermelada de maracuyá y una bola de chocolate blanco.

IN18118 | 100 g x 18 | Ø 7 cm



ÓVALO DE CHOCOLATE BLANCO FRUTOS ROJOS

Bizcocho red velvet, mousse de chocolate blanco con núcleo de mousse de frutos rojos, glaseado de chocolate blanco. Decorado con una bola de chocolate blanco color granate.

IN18988 | 65 g x 20 | 7,5 x 5 cm



ICETRANSparencias



NOVEDAD

PANNACOTTA PISTACHO

Pannacotta sabor pistacho con granillo de pistacho.

IN18998 | 130 g x 20 | Ø 6 cm



NOVEDAD

PANNACOTTA DULCE DE LECHE

Pannacotta sabor dulce de leche con crocanti de almendra.

IN18999 | 130 g x 20 | Ø 6 cm



COCO PIÑA PISTACHO

Combinación de tres texturas: mousse de coco con coco rallado, bizcocho de pistacho y gelatina de piña.

IN18119 | 80 ml x 20 | Ø 5 x 8



YOGUR FRUTOS ROJOS

Combinación de cuatro texturas: mousse de frutos rojos, mousse yogur, bizcocho red velvet y gelatina de frambuesa.

IN19211 | 80 ml x 20 | Ø 5 x 8



DOS CHOCOLATES

Combinación de cuatro texturas: mousse de chocolate blanco, cremoso de chocolate, bizcocho de chocolate y ganache de chocolate.

IN19210 | 100 ml x 20 | Ø 5 x 8



ICEPLANCHAS



TIRAMISÚ

Bizcocho empapado en café, mousse de tiramisú, acabado con cacao en polvo.

IN19206 | 1,8 kg | 36 x 26 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



LIMÓN

Bizcocho, mousse de limón, acabado con gelatina de limón.

IN19202 | 2,1 kg | 36 x 26 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C

ICEBANDAS



FRUTOS ROJOS PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frutos rojos, acabado con glaseado de frambuesa. Decorado con nata y trocitos de pistacho.

IN14061 | 900 g x 2 | 35 x 9 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, combinación de tres chocolates en mousse: negro, con leche y blanco, acabado con glaseado de chocolate.

IN14161 | 1 kg x 2 | 35 x 9 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de crema catalana, acabado con yema quemada.

IN14011 | 950 g x 2 | 35 x 9 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Bizcocho savoiardi calado con almíbar de café, mousse de tiramisú, espolvoreado con cacao.

IN14141 | 1 kg x 2 | 37 x 11 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



SACHER

Bizcocho de chocolate (tres capas), confitura de albaricoque, cobertura de chocolate.

160138 | 1,15 kg | Ø 21 cm

❄️ 5 h - 4 °C
📅 3 d - 4 °C



SARA DE ALMENDRA

Bizcocho bañado en almíbar, mermelada de albaricoque, cobertura de crema de mantequilla dulce y palitos de almendras tostadas. Decorado con azúcar glas.

IN11040 | 1,1 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 4 d - 4 °C



MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, bizcocho, nata, acabado con yema quemada. Decorado con quenelles de nata y trufa de chocolate y discos de chocolate blanco y negro.

IN11022 | 920 g | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, trufa de chocolate, coulis de cerezas amaranas con cerezas, nata. Decorado con virutas de chocolate y cacao en polvo.

IN11050 | 1 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



CHEESECAKE

Tarta cheesecake con queso crema Philadelphia (45%).

IN13515 | 1,25 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 4 d - 4 °C



NUEVA RECETA

TARTA TERCIOPELO

Bizcocho red velvet, crema de queso.
Precortado en 14 raciones.

IN18186 | 1,75 kg | Ø 25 cm

❄️ 6 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, trufa de chocolate. Cubierto con trufa de chocolate y granulado de chocolate. Decorado con láminas de chocolate.

IN13540 | 2,4 kg | Ø 24 cm

❄️ 6 h - 4 °C



NUEVA RECETA

TARTA DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria con canela, crema de queso.
Precortado en 14 raciones.

IN18187 | 1,75 kg | Ø 25 cm

❄️ 6 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



TARTA DE MEL I MATÓ

Bizcocho especial con harina de almendra y crema pastelera, relleno de queso fresco, acabado con miel de romero. Decorado con palitos de almendras tostadas.

IN13040 | 920 g | Ø 27 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



TARTA DE MANZANA CON CREMA

Base de pasta sablé, con crema de manzana con trozos de manzanas, acabado de glaseado.

160076 | 1 kg | Ø 27 cm

❄️ 5 h - 4 °C
📅 4 d - 4 °C



TARTA DE LIMÓN FLAMBEADA

Base de pasta sablé, crema de limón, cubierta de merengue flameado.

IN13020 | 1,2 kg | Ø 26 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



NUEVA RECETA

TARTA TATIN DE MANZANA

Base de pasta sablé, medias manzanas caramelizadas doradas lentamente al horno.

IN13030 | 1,4 Kg | Ø 24 cm

❄️ 6 h - 4 °C
📅 4 d - 4 °C



TARTA GALLEGA DE ALMENDRA

Bizcocho artesanal de almendra con palitos de almendra tostadas, espolvoreado con azúcar glas.

IN13080 | 850 g | Ø 28 cm

❄️ 5 h - 4 °C
📅 4 d - 4 °C



FRUTOS ROJOS PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frutos rojos (frambuesas, fresas, moras, arándanos, cerezas, grosellas rojas), acabo con gelatina de frambuesa. Decorado con nata y trocitos de pistacho.

IN12011 | 1 kg | Ø 24 cm

❄ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de chocolate blanco, crujiente de avellana, mermelada de maracuyá, glaseado de chocolate blanco. Decoración sujeta a cambios.

IN12012 | 1,1 kg | Ø 24 cm

❄ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



LIMÓN

Base y zócalo de bizcocho, mousse de limón, acabado con confitura de limón. Decorado con nata y lima.

IN12010 | 920 g | Ø 24 cm

❄ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Base de bizcocho, mousse de chocolate blanco, crujiente de avellana, mermelada de maracuyá, bañado con glaseado de chocolate blanco. Decoración sujeta a cambios.

IN12250 | 1,2 kg | Ø 24 cm

❄ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



ALMENDRA Y CRUJIENTE DE AVELLANA

Bizcocho de cacao, crujiente de avellana, mousse de almendra. Decorada con un matiz de chocolate difuminado y detalles de chocolate.

IN12070 | 950 g | Ø 24 cm

❄ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



TRIPLE CHOCOLATE

Base de bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70% con núcleo de crujiente de avellana, acabado con glaseado de chocolate. Decoración de chocolate.

IN12190 | 1,2 kg | Ø 24 cm

❄ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C

SU CARTA DE POSTRES PERSONALIZADA

Ofrecemos el servicio de creación y personalización de carta de postres a nuestros clientes. Sacamos el máximo partido a los postres y helados para crear la curiosidad y el deseo de terminar la comida con un toque dulce.

Para más información, consulte con su comercial.



MINIREPOSTERÍA





SURTIDO DE MACARONS

6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa. 8 unidades de cada sabor.

2876 | 12 g x 48 | Ø 3,5 cm

❄️ 3h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



SURTIDO DE MINI REPOSTERÍA

Surtido de 9 sabores: Financier de frambuesa, Tartaleta de limón, Vasito choco pasión, Selva negra, Dúo de chocolates, San marcos, Tartaleta de frutos rojos, Tartaleta de chocolate, Bolita de coco. Aprox. 7 unidades de cada sabor.

IN15041 | 10 g x 65 aprox.

❄️ 3h - 3 °C
📅 5 d - 4 °C



LIONESAS

Pasta choux rellena de nata montada.

IN18973 | 19 g x 48 | 4,5 x 4,5 cm

❄️ 2h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



TOCINILLOS DE CIELO

Yema de huevo y azúcar.

88254 | 18 g x 80

❄️ 1h - 4 °C
📅 4 d - 4 °C



GOMINOLAS DE FRUTA

Surtido de 4 sabores: coco, fresa, manzana y mandarina. Aprox. 256 unidades.

160127 | 2,3 kg

❄️ 6h - 4 °C
📅 3 m - 4 °C



TRUFAS HELADAS

Bola de trufa aromatizada con brandy, recubierta con chocolate granulado.

98151 | 10 g x 50

❄️ 10 min - 4 °C
📅 5 d - 4 °C



TRUFAS DE CHOCOLATE Y CÍTRICOS

Ganache de chocolate con leche y cítricos: lima, mandarina y kalamansi, recubierto de cacao puro en polvo.

IN15001 | 10 g x 140

❄️ 4 h - 4 °C
📅 7 d - 4 °C



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Tainori recubierto de cacao puro en polvo.

160041 | 10 g x 140

❄️ 40 min - 4 °C
📅 7 d - 4 °C



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

Ganache de chocolate blanco 35% y coco, recubierto de finas virutas de coco rallado.

160042 | 10 g x 140

❄️ 40 min - 4 °C
📅 7 d - 4 °C



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 180 unidades

100028 | 1 kg

❄️ 2 h - 4 °C
📅 7 d - 20 °C



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 180 unidades

100027 | 1 kg

❄️ 2 h - 4 °C
📅 7 d - 20 °C



CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida.

100278 | 1 kg

❄️ 3 h - 20 °C
📅 30 d - 20 °C



CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, chocolate.

100315 | 1 kg

❄️ 3 h - 20 °C
📅 30 d - 20 °C



PLANCHAS DE BIZCOCHO

Plancha de bizcocho genovés para enrollar o para calar.
Perfecta para hacer tartas, brazos pisonos y canapés salados.

1010001 | 300 g x 8 | 57 x 37 x 0,7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



PLACAS DE HOJALDRE

Mantequilla pura. Sin pinchar.

540106 | 654 g x 15 | 57 x 37 cm

Hojaldre de mantequilla

540006bvf | 327 g x 15 | 37 x 28 cm

1/2 placa hojaldre



CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos y leche fresca aromatizados
con flor de azahar.

95404 | 40 g x 50 | Ø 25 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



COULIS | 500 G X 6

COFR50XB07

Fresa Extra

COML53XB07

Exótico (Mango y Maracuyá)



COBERTURAS DE CHOCOLATE | 5 KG X 1

0040224001F9214

Chocolate Blanco (Blanc Selection)

004020700520116

Chocolate negro 52% (Noir Selection)

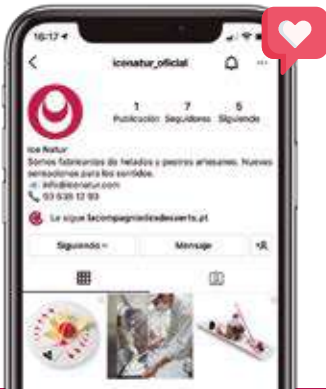
0040112001F9211

Chocolate Negro 74% (Noir Supreme)

RECUERDE HACER SUS PEDIDOS

Haga su pedido llamando a nuestro número **936 381 293** o enviando un mail a **info@icenatur.com**, salvo aquellos pedidos gestionados por su distribuidor.

Horario de atención: Lunes a jueves de 9:00 a 17:00
y viernes de 9:00 a 14:00.



SÍGANOS EN INSTAGRAM

Conozca las novedades de productos,
ideas de emplatados y mucho más.



@icenatur_oficial

LEYENDAS



4 h
4 °C

Tiempo y Temperatura de descongelación



10 min
230 °C

Tiempo y Temperatura de cocción en horno tradicional o microondas



24 h
4 °C

Tiempo y Temperatura de vida útil



NOVEDAD

NUEVA RECETA

Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 15 de enero 2024.

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- Precios en euros sin IVA a partir del 15 de febrero de 2024. Válidos para Península.
- Pago contra reembolso a la entrega o mediante recibo.
- Los precios pueden verse modificados en función de la variación del coste de la materia prima.



Pol. Ind. Camí Ral
Carrer de Galileo, N°20
08850 Gavà (Barcelona)

Teléfono: 93 638 12 93
info@icenatur.com

www.icenatur.com